



Autre

Crêpe Hawaiï

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de farine
150 millilitres de lait
50 millilitres d'eau pétillante
4 œufs
20 grammes d'Emmentaler (râpé)
8 tranches de jambon cuit
8 tranches de fromage (jeune)
8 tranches d'ananas (en boîte)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez la farine avec le lait et le sel. Ajoutez l'eau pétillante et mélangez le tout bien lisse. Incorporez les œufs un par un. Mélangez bien le tout encore une fois et laissez monter la pâte 20 minutes couverte. Ensuite incorporez-y l'Emmental et mélangez bien encore une fois.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle antiadhésive, versez dedans une petite louche de pâte et cuisez les deux côtés pour avoir une crêpe bien dorée. Cuisez encore de cette manière 7 crêpes.

Préchauffez le four à 200°C. Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Couvrez la moitié des crêpes chaque fois avec 1 tranche de jambon, 1 tranche de fromage et 1 rondelle d'ananas. Mettez les autres crêpes sur les 4 premières et faites-les encore cuire 5-8 minutes au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Sortez les crêpes Hawaiï du four, moulez un peu de poivre dessus et servez.

Ustensiles de cuisine

Four

